

SNI

SNI 01-3544-1994

Standar Nasional Indonesia



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	4
8 Syarat penandaan	4

Sirup

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan sirup.

2 Acuan

Standar ini mengacu kepada :

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan*

SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan semi padat.*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 - 2892 - 1991, *Cara uji gula*

SNI 01 - 2893 - 1993, *Cara uji pemanis buatan*

SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

SNI 01 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 01 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

3 Definisi

Sirup adalah larutan gula paket (sakarosa : *Highfructose syrup* dan atau gula inversi lainnya) dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel
Syarat mutu sirup

NO.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Aroma	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
2	Gula jumlah (dihitung sebagai sakarosa)	% (b/b)	Min. 65
3	Bahan tambahan makanan :		
3.1	Pemanis buatan	-	Tidak boleh ada
3.2	Pewarna tambahan	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
3.3	Pengawet	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
4	Cemaran logam :		
4.1	Timah (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
4.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10
4.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 25
5	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
6	Cemaran mikroba :		
6.1	Angka lempeng total	koloni/ml	Maks. 5×10^2
6.2	Coliform	APM/ml	Maks. 20
6.3	E. coli	APM/ml	< 3
6.4	Salmonella	koloni/25 n	Negatif
6.5	S. aureus	koloni/ml	0
6.6	Vibrio cholera	koloni/ml	Negatif
6.7	Kapang	koloni/ml	Maks. 50
6.8	Khamir	koloni/ml	Maks. 50

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan semi padat.*

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2*

6.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, persiapan contoh cairan, butir 4*

6.3 Gula jumlah

Cara uji gula jumlah sesuai dengan SNI 01 - 2892 - 1991, *Cara uji gula, butir 3*

6.4 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan, butir 3 dan 4*

6.5 Pewarna tambahan makanan

Cara uji pewarna tambahan makanan sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan, butir 2 (2.1) larutan elusi V.*

6.6 Pengawet makanan

Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan, butir 2 (2.1).*

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 3.*

6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 6.*

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba, butir 8.*

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang RI No. 23 tahun 1992, tentang Kesehatan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id